Bistrot

PETITE FLEUR

Chef : Stelios Fanourakis

Ελ. Βενιζέλου 36, 74100, Ρέθυμνο ΚΡΗΤΗ / El.Venizelou 36, 74100, Rethymnon CRETE

Κρατήσεις /Réservations: Τηλ / tél : 28313 06868

http://www.petitefleur.gr/

ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2019 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2019

Ορεκτικό / Entrée / Starter

GR Quiche Lorraine, τάρτα πράσο, μπέικον, κρέμα και τυριά

FR Quiche Lorraine

EN Quiche Lorraine

Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)

GR Steak Diane, Μοσχαρίσιο αντρεκότ (κόντρα φιλέτο) Black Angus με φρέσκα μανιτάρια, μπράντι, μουστάρδα και κρέμα, σερβίρεται με πατάτες σωτέ

FR Steak Diane, Entrecôte aux champignons frais, brandy, moutarde et crème, servie avec des pommes de terre sautées

EN Steak Diane, Black Angus sirloin steak with fresh mushrooms, brandy, mustard and cream, served with potatoes

* * *

GR Σολομός φιλέτο σωτέ με βουτυράτη σάλτσα λεμονιού, σερβίρεται με πουρέ πατάτας και καρότα γλασέ

FR Filet de saumon sauté et sa sauce au beurre et au citron, purée de pommes de terre et carottes glacées

EN Pan seared salmon with lemon butter cream sauce served with mashed potatoes and glazed carrots

Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course

GR Ψητό Μπρι με μαρμελάδα σύκου και ξηρούς καρπούς

FR Brie rôti, confiture de figues et noix

EN Baked brie with fig jam and nuts

FR Επιδόρπιο / Dessert

GR Τάρτα με καραμελωμένα μήλα, κρέμα βανίλιας και κρέμα σοκολάτας

FR Tarte aux pommes caramélisées, crème à la vanille et crème au chocolat

EN Tart with caramelized apples, vanilla and chocolate cream

* * *

GR Σφαίρα σοκολάτας γεμιστή με κρέμα μασκαρπόνε, πραλίνα φουντουκιού και λάιμ

FR Sphère au chocolat crème mascarpone, praline de noisettes et lime

EN Chocolate sphere stuffed with mascarpone cream, hazelnut and lime

Κρασί / Vin / Wine

William Fevre - Chablis AC Chablis, France, Chardonnay

Winery Kuentz Bas - Riesling AC Alsace, France, Riesling

Τιμή /Prix / Price :35 €